90 JAHRE
QUALITÄT UND KOMPETENZ

Steba
GERMANY



Haushalt-Fritteuse DF 300

www.steba.com

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild an eine geerdete Steckdose anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- ⚠ Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.

· Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
· Netzanschlussleitung von heißen Teilen fernhalten.
· Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
· Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
· Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
· Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
· Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
· Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
· **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr**! Nur nach dem Abkühlen transportieren. Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
· Vorsicht vor Dampfaustritt während des Frittieres und beim Öffnen des Deckels.

Gefahr durch Spritzer!

Um Spritzer oder Überschäumen des Fettes zu vermeiden, wasserarmes Frittiergut verwenden, gut abtrocknen, bei Tiefgefrorenem Eiskristalle abschütteln. Langsam ins Fett eintauchen.
Es kann sich während des Frittierens am Deckel Kondenswasser bilden.
Das Wasser vor dem nächsten Frittiergang oder erneutem Schießen des Deckels unbedingt abwischen.



Kein Wasser in das heiße Fett geben.
Verbrennungsgefahr!

Arbeitsplatz:

Wichtig: Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte). Die Fritteuse nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Darauf achten, dass sich keine entflammbaren Gegenstände in der Nähe der Fritteuse befinden. Nicht direkt unter einer Dunstabzugshaube stellen.

Vor dem ersten Gebrauch:

· Bevor Öl bzw. Fett eingefüllt wird, soll die Fritteuse erst einmal richtig gereinigt werden; Frittierkorb aus dem Frittierbehälter herausnehmen.
· Frittierbehälter und Frittierkorb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen, nachspülen und trocken wischen.
· Achtung: Elektroteil nicht ins Wasser tauchen!
· Deckel-Innenseite nur mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen.

Fett und Öl:

Wichtig: Frittierfett muss hoch erhitzbar sein. Der Rauchpunkt sollte bei etwa bei 220°C liegen. Die Einlegetemperatur für das Frittiergut liegt zwischen 170°C und 190°C.
Geeignet sind Frittieröle. Fritteuse niemals leer einschalten.
Öl in den unbeheizten Behälter einfüllen.
Nicht geeignet sind kaltgepresste und ungehärtete Öle oder Fette, wie z.B. Olivenöl, Weizenöl, Leinöl, Schweinefett oder Butter.
Wichtig: Niemals Öl und Fett mischen, die Fritteuse könnte überschäumen.
Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten untereinander ist gefährlich!
Die Füllstands-Anzeige ist innerhalb des Behälters. Die MAX- Füllhöhe darf nicht überschritten und die Min- Füllhöhe nicht unterschritten werden.



Verbrühungsgefahr!
Mit heißem Fett sehr vorsichtig umgehen und Kinder davon fernhalten.

Vorbereiten zum Frittieren

Führen Sie den Heizkörper in die beiden Führungsschienen am Außenmantel ein. Ansonsten wird die Fritteuse durch den Sicherheitsschalter nicht in Betrieb gesetzt.

Fritteusen frei auf den Tische stellen, nicht an die Wand, in eine Ecke oder unter eine Dunstabzugshaube.
Zum Frittieren **geeignetes Öl** in den Frittierbehälter geben. Bei Verwendung von hartem Pflanzenfett verfahren Sie wie folgt: Legen Sie die Stücke auf den Heizkörper, stellen Sie den Reglerknopf auf ◒ (Wärmen), und schmelzen Sie das Fett. Zum schnelleren Schmelzen den Filterdeckel schließen.

Wahlweise können Sie auch das Hartfett in den Innentopf geben und dieses Fett auf der Herdplatte bei niedriger Temperatur verflüssigen. Dann den Topf zurück in das Fritteusengehäuse (Achtung: warm!) und den Heizkörper sachgemäß einhängen. Dadurch vermeiden Sie, dass der **Überhitzungsschutz** anspricht. **Sollte dieser doch einmal ausschalten, dann drücken Sie den „Restart"-Knopf** an der Rückseite des Elektroteiles mit einem 5mm Durchmesser Stift (z.B. Kugelschreibermine). Dazu lassen Sie das Heizelement einige Zeit abkühlen und entnehmen es dann aus der Führungsschiene am Außenmantel. Der Überhitzungsschutz spricht an, wenn weniger als Min Fettfüllung im Gerät ist oder das Fett stark mit Lebensmitteln (z.B. Semmelbröseln) verschmutzt ist.

Zuleitung ans Netz anschließen. Füllmenge überprüfen.

Die MAX- Markierung darf nicht überschritten, die Min Markierung nicht unterschritten werden. Der Heizstab am Boden des Behälter muss immer mit dem Öl oder dem flüssigen Fett bedeckt sein.
Das Gerät niemals ohne oder mit zu wenig Fett betreiben.

In der Fritteuse erstarrtes Frittierfett aufwärmen

Verbrühungsgefahr!!!
Nie anders vorgehen, als hier beschrieben. Reglerknopf auf ◒ (Wärmen) stellen und langsam schmelzen. Das am Heizelement geschmolzenen Fett kann sonst durch die darüber liegende feste Schicht hindurchspritzen. Sollte der Überhitzungsschutz ausschalten, drücken Sie den „Restart"-Knopf, wie oben beschrieben.

Mit einem Gegenstand aus Holz oder Kunststoff vorsichtig einige Löcher in das Fett stechen. Heizelement dabei nicht beschädigen! Deckel schließen. Deckel während des Schmelzvorganges geschlossen halten, um Spritzer zu vermeiden.

Kein Garantiefall wegen Fehlbedienung!

Zeituhr

Das Gerät ist nur über die Uhr einstellbar. Stellen Sie diese auf 30 Minuten und wählen die Temperatur. Nachdem Sie das Frittiergut in das Öl gegeben haben können Sie die gewünschte Frittierzeit einstellen. Nach Ablauf der Zeit stellt sich das Gerät aus.

Falls Sie mehrere Frittiergänge durchführen wollen können Sie die Uhr auf Dauerlauf „ON" einstellen.



Darauf achten dass sich ausreichend Fett im Gerät befindet!



Frittieren

Nur mit dem Korb frittieren!
Das Gerät anschließen und die Zeituhr einstellen. Das rote Licht leuchtet. Regler, je nach vorgesehenem Frittiergut, auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Fritteuse beginnt zu heizen. Das Licht leuchtet grün bis zum erreichen der eingestellten Temperatur. Wenn die eingestellte Frittiertemperatur erreicht ist geht das grüne Licht aus.

Das vorbereitete Frittiergut in den Frittierkorb geben und über die ganze Fläche gleichmäßig verteilen. Nicht zu viel Frittiergut auf einmal in die Fritteuse geben. Das Frittiergut dann langsam in das Fett absenken. Filterdeckel wieder schließen. Der Filterdeckel schützt vor Fettspritzern und vermindert den Fettgeruch.

Den Vorgang durch das Sichtfenster beobachten. Falls das Fett stark aufschäumt, den Deckel öffnen und den Korb mehrmals kurz heben und senken indem der Griff gehoben und gesenkt wird, bis das Schäumen nachlässt. Während des Frittierens die Fritteuse geschlossen halten, dadurch werden Spritzer verhindert und der entstehende Frittierdunst kann durch den Dauerfilter im Deckel entweichen.

Körbe

Der lange Korb ist für Fisch oder Schnitzel sowie größere Mengen geeignet. Die kleinen Portionskörbe werden für unterschiedliches Frittiergut verwendet.

Frittiervorgang kontrollieren

Durch das Sichtfenster im Deckel kann der Frittiervorgang kontrolliert werden.
Zur besseren Sicht den Korb dazu evtl. etwas anheben.

Wenn das Frittiergut gar ist

- Den Deckel öffnen.
- Vorsicht der Deckel kann heiß sein!
- Den Frittierkorb anheben und am Topfrand einhängen.
- Ist das Fett abgetropft, Frittierkorb herausheben und entleeren. Das Frittiergut nicht über der Fritteuse würzen, Sie schonen damit Fett und Fritteuse.
- Falls kein weiterer Frittiergang folgt, den Temperaturregler zurückdrehen und den Stecker ziehen.

Frittiertabelle:

Temperatureinstellung	Frittiergut	Frittierzeit in Minuten *
Ca 160°C - 170°C	Partygebäck Chips Schalentiere Geflügel Kartoffelgerichte Pommes Frites Rindfleisch Schnitzel Fisch	2-4 2-4 2-4 5-10 3-5 5-8 5-10 5-10 5-7
Ca. 180°C - 190°C	Steaks Schaschlik Tiefgekühltes	1-3 2-3 nach Packungsangaben
* Diese Angaben sind circa-Werte und richten sich nach Größen, Gewicht und Temperatur des Frittiergutes.		

Wichtiger Hinweis!

Nach neuesten Erkenntnissen der Forschung und der Lebensmittelindustrie sollten folgende max. Frittiertemperaturen eingehalten und jegliche Lebensmittel maximal „goldgelb“ frittiert werden
170°C Für alle Kartoffelprodukte, panierte Lebensmittel und sonstige stärkehaltige Produkte
190°C für Fleisch- und Geflügelprodukte ohne Panade
Entgegen einigen Verpackungshinweisen empfehlen wir ein Auftauen von tiegefrorenen Lebensmittel kurz vor dem frittieren.

Nach dem Frittieren:

Frittierfett reinigen
Rückstände aus der Panade oder Frittiergut sollten regelmäßig aus dem Frittierfett bzw. Öl enfernt werden. Bei dieser Fritteuse lagern sich Verunreinigungen bzw. Wasser in der **„Cool Zone“** unter den Heizelementen ab und verbrennen nicht.

- Nach dem Frittieren zunächst das Fett abkühlen lassen, dann das Fett vorsichtig in einen Metalltopf mit Griffen umgießen.
- Panade-Rückstände und Wasser im Öl sind unbedingt zu entfernen.
- Frittierkorb und Frittiertopf reinigen (Siehe Absatz „Reinigung und Pflege“).
- Frittierkorb in die Fritteuse einhängen (Abtropfstellung und ein Küchenpapier als Filter in den Korb einlegen.
- Frittierfett langsam durch den Papierfilter in die Fritteuse zurückgießen.
- Papier-Fettfilter nur einmal verwenden.

Sollte das Fett etwas Geschmack angenommen haben, kann man dies verbessern, indem man den Temperaturregler auf etwas unter 150°C stellt, eine Handvoll Spinatblätter, Petersilie, Salatblätter oder 2 geschälte, in Scheiben geschnittene, gut abgetrocknete Kartoffeln in das erhitzte Fett gibt und sie solange im Fett lässt bis sie sich bräunlich verfärben. Das Gemüse entnehmen und wegwerfen.

Öl bzw Fett aufbewahren

Beim häufigen Frittieren kann das Fett in der mit dem Deckel verschlossenen Fritteuse aufbewahrt werden. Bei kühler, trockener Lagerung hält sich das Fett einige Wochen in der Fritteuse.
Wenn nicht so häufig frittiert wird, kann das gefilterte Fett auch in einem fest verschlossenen, lichtgeschützten Gefäß aufbewahrt werden.
Bei Frittiergut, wie Fisch oder Fleisch, kann das Frittierfett unbedenklich 5-10 mal verwendet werden. Bei Kartoffelspeisen, wie Pommes Frites usw. oder bei Gebäck wird das Fett wesentlich weniger belastet und ist dadurch noch öfters verwendbar.



Vorsicht! Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl kann sich beim Überhitzen von selbst entzünden, deshalb Öl rechtzeitig wechseln. Im Brandfall Netzstecker ziehen und brennendes Fett durch Abdecken mit dem Deckel löschen. **Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen!**

Das Frittierfett erneuern, wenn es:
· Braun wird
· Unangenehm riecht
· Frühzeitig raucht

Bedienteil mit Heizung abnehmen, den Behälter herausnehmen und das noch flüssige, aber abgekühlte Öl oder Fett in ein Gefäß mit Verschluß gießen. Altes Fett und Öl gehören weder auf den Kompost, noch in den Ausguß. Bei Größeren Mengen fragen Sie Ihre Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung nach einer Sammelstelle.

Reinigung und Pflege

- Bei jedem Fettwechsel sollte das Gerät gründlich gereinigt werden.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Das Elektroteil nicht in Wasser tauchen.
- Korb entfernen.
- Frittiertopf vorsichtig aus dem Gerät heben und das Fett in einen Topf umgießen. (Siehe Frittierfett reinigen).
- Topf, Deckel und Frittierkorb können im warmen Wasser unter Zusatz handelsüblicher Geschirrspülmittel gereinigt werden. Die Teile danach gut abtrocknen und sicherstellen, dass sich kein Wasser im Deckel befindet.
- Keine scharfen oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- **Achtung:** Heizelement nicht in Wasser tauchen! Die am Heizelement montierten Temperaturfühler nicht verbiegen oder beschädigen.
- Heizelement und Gehäuseoberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen
- Nach dem Reinigen das Gerät zusammensetzen und darauf achten, dass das Heizelement einwandfrei eingehängt ist, da sonst das Gerät nicht arbeitet.

Achtung!

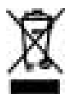
Da zum Öffnen der Fritteuse ein Spezialwerkzeug erforderlich ist, darf eine Reparatur (dies gilt insbesondere bei einer defekten Anschlussleitung) ausschließlich durch einen Fachmann durchgeführt werden.

Praktische Tipps zum Frittieren:

Das Frittiergut vor dem Eintauchen sorgfältig abtrocknen, überschüssiges Mehl abklopfen, Panade gut andrücken. Eiweißreiche Lebensmittel, wie Fisch, Geflügel, Fleisch und Meerestiere lassen sich im Naturzustand frittieren, wenn sie gut abgetrocknet werden. Eiweißärmere Lebensmittel, wie Gemüse und Obst hüllt man in eine Panade oder einem Backteig, damit die Oberfläche schnell geschlossen wird. Die Umhüllung eignet sich auch für das Frittieren von Fleisch, Geflügel, Fisch und Meerestieren.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



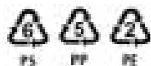
Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelstysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen
- Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystürol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Generally

This appliance is for private use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too.
Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Safety information

- Connect the appliance to an earded wall socket and operate it only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
- ⚠ The appliance must not be used by children aged 0 to 8. The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with a limited physical, sensory or mental capacity or lack of experience/knowledge, provided that they are supervised or have understood the resulting dangers. Keep the appliance and its electric wiring away from children aged 8 or younger. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.
- Devices for cooking should be placed in a stable position by using the handles in order to avoid the spillage of hot liquids.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.

· Keep the power supply cord away from hot parts.
· Never leave the appliance unattended when operating.
· Do not put anything on the appliance.
· Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
· Never immerse the appliance in water.
· Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
· The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
· To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
· **Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!** The appliance becomes very hot. Do not move the appliance until it has cooled down! The sides of the appliance become hot. Do not touch during the usage.
· Watch out for steam during cooking and when you open the lid.
· In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout,this appliance must not be supplied through an external switching device,such as a timer,or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
· **Working area - Important:** Never place the appliance on or next to a hot surface (e.g. stove). Always use it on a stable, flat and temperature resisting surface. Please ensure that there are no flammable objects in the vicinity of the deep fat fryer. Do not place directly under a kitchen hood.

Before the first use:

The appliance should be wiped inside and outside with a damp cloth and dried. The frying basket should be cleaned carefully with some hot water and some mild detergent. **Attention:** Never immerse the appliance in any water! Only wipe the inside of the lid with a damp cloth and dry off.

Fat and oil:

Important: Deep frying fat must be heatable to a high temperature. The smoking point must be at about 220°C.
The food must be put in at a temperature of between 170°C and 190°C.
Deep frying oil is suitable. Never switch deep fat fryer on when empty.
Pour oil into the unheated container.
Cold-pressed and non-hardened oil or fat such as olive oil, wheat oil, linseed oil, pork fat and butter are unsuitable.
Important: Never mix oil and fat because the deep fat fryer may foam over.
It is also dangerous to mix different kinds of oil or fat!
The filling level indicator is inside the container. The MAX filling level may not be exceeded, and the minimum filling level must not be undershot.



Risk of scalding!
Be extremely careful with hot fat, and keep children away.

Preparing for deep fat frying

Insert the heating element into both guide rails on the outer casing. Otherwise the deep fat fryer will be prevented from starting up by the safety switch.
Place deep fat fryer on table, not against the wall, in a corner or beneath an extractor hood.
Place oil that is suitable for deep fat frying into the deep fat fryer. If hard vegetable fat is being used, proceed as follows: Place the pieces onto the heating element. set the control knob to ◒ (heat) and melt the fat. Close lid to speed up melting process. You can also place the hard fat in the inner pot and liquefy this fat on the stove at a low temperature. Then put the pan back into the deep fat fryer housing (caution: hot) and suspend the heating element properly. This will prevent the overheating protection from being activated. However if this is activated anyway,
switch off, press the "Restart" button on the back of the electrical part with a 5mm diameter pen (e.g. tip of a ballpoint pen). Then allow the heating element to cool for a while and remove it from the guide rail on the outer casing. The overheating protection activates if the amount of fat in the device is below the minimum or the fat has become contaminated with too much food
(e.g. breadcrumbs).
Connect power cable to the power supply. Check filling level.
The MAX mark must not be exceeded, and filling level must not drop below the Min mark. The heating element on the bottom of the container must always be covered with oil or liquid fat.
Never operate the device without fat or with an insufficient amount of fat.

Heating up hardened fat in the deep fat fryer.

Risk of scalding!!!

Always proceed exactly as described in the following. Set control knob to ◒ (heat) and melt slowly. The fat that has melted at the heating element is otherwise unable to penetrate the solid layer above it. If the overheating protection switches the device off, press the "Restart" button as described above.
Carefully make several holes in the fat using an object made from wood or plastic. Take care not to damage the heating element when doing this! Close the lid. Keep lid closed during the melting procedure in order to avoid spatter. No warranty will be given in the event of erroneous operation!

Timer

The appliance can only be set using the timer. Set this to 30 minutes and select the temperature. Once you have placed the food into the oil, you can set the required deep fat frying time. When the timer elapses the appliance turns itself off.
If you wish to perform several deep fat frying procedures, you can set the clock to continuous operation "ON".



Make sure that there is enough fat in the appliance!
Attention! Do not allow water to get into the oil!



Deep fat frying
Always use the basket for deep fat frying!
Switch in the device and set the timer. The red light comes on. Set regulator to required temperature depending on what is being fried. The fryer starts to heat up. The light illuminates in green until the set temperature is reached. When the set frying temperature is reached, the green light goes off.

Place the prepared food into the frying basket and distribute over the entire surface. Do not place too much food in the fryer. Then slowly immerse the food in the fat. Close the filter lid again. The filter lid provides protection from fat spatter and reduces the smell of fat.

Observe the procedure through the inspection window. If the fat foams up excessively, open lid and raise and lower the basket several times by raising and lowering the handle until the foaming subsides. Keep the fryer closed during frying, which will prevent spatter and the frying fumes that are generated can be absorbed by the filter in the lid.

Baskets
The long basket is for fish or schnitzels and larger quantities. The smaller position baskets can be used for various food items.

Monitoring the deep fat frying procedure
The frying procedure can be monitored through the inspection window in the lid. Lifting the basket a little may give you a better view.

When the food is cooked
- Open lid.
- Caution - lid may be hot!
- Lift frying basket and hook onto edge of pan.
- Once the fat has drained, remove frying basket and empty. Do not season the food over the fryer - this will protect the fat and the fryer.
- If no more frying is being carried out, turn down the temperature and disconnect plug from power supply.

Deep fat frying table:

Temperature setting	Food	Deep fat frying time in minutes *
Approx. 160°C - 170°C	Party pastries Potato crisps Shellfish Poultry Potato dishes French fries Beef Schnitzels Fish	2-4 2-4 2-4 5-10 3-5 5-8 5-10 5-10 5-7
Approx. 180°C - 190°C	Steaks Kebabs Deep frozen food	1-3 2-3 in accordance with the information on the packing
* This information is approximate and depends on the size, the weight and the temperature of the food.		

Danger of splashes!

To avoid splashes or foaming of the fat only use food which is not too wet (dry the food with cloth, remove ice from the food etc.). Insert the food slowly into the fryer. If the fat is foaming excessively, lift the basket several times. Never carry the fryer when there is hot oil inside. Danger of burns! Always cool down the fryer before moving it. Parts of the appliance, e.g. the upper edge of the oil tank or the steam escaping from the fryer can be very hot. Take care that nobody can rip at the power cord and pull the appliance from the table (especially children). To avoid this attach the power cord, e.g. to the leg of the table.

Important Tips:

According the latest knowledge of researchers, following max. temperatures should be obeyed and all foods should be fried max to a gold colour:

170°C for all potatoes, breaded food and all other starch containing products

190°C for meat and poultry with no breading

In opposite to the tips on the packaging of frozen food we advise to defrost the food short before frying to avoid any ice inside the fryer.

After frying:

Remaining of breading or other food should be removed from the oil regularly.

- The fat should be cooled down after frying. Them the fat should be poured into a bowl. After that the fryer and the basket should be cleaned. Put a coffee filter paper into the basket and put the basket into the fryer and pour the fat slowly into the filter.
- At fish or meat the oil can be used 5-10times. When potatoes are used the fat can be used longer.

Attention: Old or dirty fat can be inflamed when it is overheated, therefore it must be exchanged on time. In case of fire, pull the plug out of the socket and extinguish the fire by closing the lid. Never use water to extinguish the fire!

Always exchange the oil when it smells strange, is dark brown or starts smoking at low temperatures.

After deep fat frying:

Clean the fat

Residue from the coating or the food should be removed from the frying fat or oil at regular intervals. Any contamination or water is deposited in the **"Cool Zone"** beneath the heating elements and will not combust.

- First allow the fat to cool after frying, then carefully pour the fat into a metal pan with handles.
- Coating residue and water in the oil must be removed.
- Clean the frying basket and the pan (see paragraph "Cleaning and care").
- Hook frying basket onto fryer (draining position, place kitchen paper in basket as a filter).
- Slowly pour the fat back into the fryer through the filter paper.
- Only use the paper fat filter once.

If the fat has taken on a little taste, this can be improved by setting the temperature to just below 150°C and putting a handful of spinach leaves, parsley, lettuce leaves or 2 potatoes that have been peeled, sliced and well dried into the hot fat and leaving them to brown. Remove and throw away the vegetables.

Storing oil or fat

If the fryer is used at regular intervals, the fat can be kept in the fryer with the lid closed. If the fryer is stored in a cool, dry location, the fat can be kept in the fryer for for some weeks.
If you do not fry frequently, the filtered fat can be kept in a sealed container that is protected from the light.
The frying fat can be used for food such as fish or meat 5-10 times without problems. The fat is not as contaminated by potato dishes such as French fries or pastries, and can be therefore used more frequently.



Caution! Used or contaminated fat or oil can self-ignite if overheated, which is why the oil should be replaced in good time. In the event of a fire, disconnect the plug form the power supply and extinguish burning fat by covering with the lid. Never extinguish using water!

Replace the frying fat if:

- It has turned brown
- It has an unpleasant smell
- Starts to smoke sooner than expected

Remove control panel with heater, remove container and pour the liquid oil that has not yet fully cooled down into a container with a closure. Used fat and oil should not be poured onto compost or down the drain. If large quantities are being produced, ask your local authority for the location of a collection point.

Cleaning and care

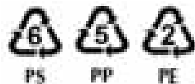
- Each time you change the frying fat, the appliance should be cleaned thoroughly.
- Before cleaning always pull the power plug.
- Make the appliance cool down to room temperature.
- Do not plunge the electrical part into water.
- Remove the fryer basket.
- Lift the fryer pot from the appliance with caution and decant the fat into a pot. (see “Cleaning the fryer fat”)
- The fryer pot, the lid and the fryer basket can be washed in warm water with usual dishwashing detergents. Dry the parts well afterwards and make sure that there isn’t any water in the lid.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.
- Warning: Keep away the heating element from water! Do not deform or damage the temperature sensors which are installed at the heating element. Wipe the heating element and the surface of the housing with a damp cloth.
- Put together the appliance after cleaning and make sure that the heating element is thoroughly clipped; otherwise the appliance does not work.

Practical tips for frying

Dry the food carefully before putting it into the fat, tap superfluous flour, press the breading firmly. Food containing much protein such as fish, poultry, meat and seafood can be fried in the raw if they are well dried. Food containing little protein such as vegetables and fruit should be coated with breadcrumbs or with batter, hereby the pores close quickly. The crust is also ideal for frying meat, poultry, fish and seafood.

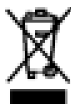
Disposal:

Packaging disposal:
Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, plaese get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Indications concernant la sécurité

- Ne brancher l'appareil et le faire fonctionner que conformément aux indications sur la plaque signalétique.
- Ne l'utiliser que lorsque le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. Le vérifier avant chaque usage !
- ⚠ L'appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. L'appareil et son câble d'alimentation doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants
- Les appareils pour la cuisine doivent être placés dans une position stable avec les poignées pour éviter de renverser des liquides chauds.
- Ne pas utiliser de minuterie ou de télécommande séparée.
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque usage ou en cas de dysfonctionnement.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne le frottez pas sur des arêtes vives et ne le coincez pas.

- Tenir le cordon à l’écart de pièces chaudes.
- Ne faites jamais fonctionner l’appareil sans le surveiller.
- Ne rangez pas l’appareil en plein air ou dans une pièce humide.
- Ne plongez pas l’appareil dans l’eau.
- N’utilisez jamais l’appareil après un dysfonctionnement, par exemple s’il est tombé par terre ou a été endommagé d’une autre manière.
- Le fabricant n’assume pas de responsabilité pour un faux usage provenant de la non-observation du mode d’emploi.
- Les réparations sur l’appareil, par exemple l’échange d’un cordon endommagé, ne doivent être faites que par un service après-vente, afin d’éviter de vous mettre en danger.
- Faites attention à la vapeur pendant la cuisson et quand vous ouvrez le couvercle.
- Afin d’éviter un risque dû à une réinitialisation inopinée du fusible thermique, cet appareil ne doit ni être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ni connecté à un circuit qui est regulièrement sous tension et hors tension de l’ustensile.
-  **Attention! L´extérieur de l´appareil et la porte en verre deviennent chauds. L’appareil chauffe. Vous risquez de vous brûler!**
- Ne le transporter qu’une fois refroidi. Durant le fonctionnement, la température des surfaces pouvant être touchées peut être très élevée.
- **Plan de travail - Important :** Ne jamais placer l’appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d’une cuisinière). Ne le faire fonctionner que sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas directement sous une hotte aspirante

Avant la première utilisation

Essuyer l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide et bien le sécher. Nettoyer soigneusement le panier à friture à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle et le sécher.
Attention : ne pas plonger l'appareil dans l'eau !
Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'objets inflammables à proximité de la friteuse.
Essuyer seulement l'intérieur du couvercle à l'aide d'un chiffon humide et le laisser sécher.

Graisse et huile :

Important : la graisse à friture doit pouvoir supporter les températures élevées. Le point de fumée doit être d'env. 220 °C. La température pour faire frire les aliments est comprise entre 170 °C et 190 °C.
Les huiles à friture conviennent. Ne jamais allumer la friteuse quand elle est vide. Verser l'huile dans la cuve encore froide.
Les huiles et les graisses pressées à froid et non durcies comme, par exemple, l'huile d'olive, l'huile de germes de blé, l'huile de lin, le saindoux et le beurre ne conviennent pas.
Important : ne jamais mélanger huile et graisse, la friteuse pourrait déborder.
Il est également dangereux de mélanger différentes sortes d'huile ou de graisse !
L'indicateur de niveau se trouve à l'intérieur de la cuve. Ne pas dépasser la hauteur de remplissage MAX et respecter la hauteur de remplissage MIN.



Risque de brûlure !
Il faut faire très attention avec la graisse chaude et tenir les enfants à l'écart.

Préparation pour la friture

Introduire le corps de chauffe dans les deux glissières de l'enveloppe extérieure. Dans le cas contraire, l'interrupteur de sécurité ne permettra pas la mise en service de la friteuse.

Placer la friteuse seule sur une table, jamais contre le mur, dans un angle ou sous une hotte aspirante.
Verser l'huile appropriée dans la cuve à friture. En cas d'utilisation de graisse végétale solidifiée, procédez de la manière suivante : placez les morceaux sur le corps de chauffe, réglez le bouton sur ◒ (Chauffer) et faites fondre la graisse. Pour la faire fondre plus rapidement, fermez le couvercle à filtre.

Si vous le souhaitez, vous pouvez également mettre la graisse solidifiée dans la cuve et la faire fondre sur le feu à basse température. Remettez ensuite la cuve dans la friteuse (attention : elle est brûlante !) et accrochez le corps de chauffe conformément aux instructions. Ceci empêchera l'activation de la protection contre la surchauffe. Si celle-ci venait quand même à se déclencher, appuyez alors sur le bouton « Restart », se trouvant à l'arrière de la partie électronique, à l'aide d'une pointe de 5 mm de diamètre (p. ex., une mine de crayon). Laissez refroidir, en outre, l'élément chauffant pendant une certaine durée et retirez-le ensuite de la glissière de l'enveloppe extérieure. La protection contre la surchauffe se déclenche quand la quantité de graisse dans l'appareil est inférieure à la valeur minimum indiquée ou quand la graisse est saturée d'aliments (p. ex. panure).

Raccorder le cordon d'alimentation au secteur. Contrôler la quantité de remplissage.

Ne pas dépasser le repère MAX et respecter le repère MIN. La résistance se trouvant au fond de la cuve doit toujours être recouverte d'huile ou de graisse liquéfiée.
Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans ou avec trop peu de graisse.

Réchauffer la graisse à friture solidifiée dans la friteuse

Risque de brûlure !

Ne jamais procéder différemment de la manière indiquée ici. Amenez le bouton sur ◒ (chauffer) et faites fondre lentement la graisse. Dans le cas contraire, la graisse fondue se trouvant sur l'élément chauffant sera projetée à travers la couche ferme se trouvant au-dessus. Si la protection contre la surchauffe se déclenche, appuyez sur le bouton « Restart » de la manière indiquée plus haut.
Effectuez avec précaution quelques trous dans la graisse à l'aide d'un objet en bois ou en plastique. Faites attention à ne pas détériorer l'élément chauffant ! Fermez le couvercle. Maintenez le couvercle fermé durant cette opération afin d'éviter les projections de graisse.
La garantie ne jouera pas en cas d'erreur de manipulation !

Minuterie

Le réglage de l'appareil se fait uniquement via la minuterie. Réglez la minuterie sur 30 minutes et sélectionnez la température. Réglez la durée de friture souhaitée après avoir placé les aliments à frire dans l'huile. Quand la durée réglée est écoulée, l'appareil s'éteint.

Si vous souhaitez effectuer plusieurs fritures, vous pouvez régler la minuterie sur la position « ON » pour le fonctionnement continu.



Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de graisse dans l'appareil !
Attention ! L'eau ne doit pas entrer en contact avec l'huile !



Friture

Utilisez toujours le panier pour faire la friture !
Raccordez l'appareil et réglez la minuterie. Le témoin rouge s'allume. Réglez la température en fonction des aliments à frire. La friteuse commence à chauffer. Le témoin est au vert jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Quand celle-ci est atteinte, le témoin vert s'éteint.

Placez les aliments à frire dans le panier et répartissez-les de façon régulière sur toute la surface. Ne mettez pas trop d'aliments à frire à la fois dans la friteuse. Abaissez lentement les aliments à frire dans la graisse. Refermez le couvercle à filtre. Celui-ci sert de protection contre les projections de graisse et réduit les odeurs de graisse.

Surveillez la procédure par le hublot. Si la graisse mousse fortement, ouvrez le couvercle et élevez et abaissez plusieurs fois de suite le panier en déplaçant la poignée vers le haut et vers le bas jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de mousse. Maintenez la friteuse fermée lors de l'opération afin d'éviter les projections de graisse ; les émanations s'échappent par le filtre permanent du couvercle.

Les paniers

Le panier long est conçu pour le poisson ou les escalopes ainsi que pour les quantités importantes de friture. Les petits paniers servent à frire différents aliments à la fois.

Contrôle de la friture

Le hublot du couvercle permet de contrôler la friture.
Pour une meilleure visibilité, relevez quelque peu le panier.

Quand les aliments sont frits

- Ouvrir le couvercle.
- Attention ! Le couvercle peut être brûlant.
- Soulevez le panier et accrochez-le sur le bord de la cuve.
- Quand la graisse s'est égouttée, retirez le panier et videz-le. N'assaisonnez pas les aliments au-dessus de la friteuse pour ainsi ménager la graisse et la friteuse.
- Quand la friture est terminée, ramenez le régulateur de température sur zéro et retirez la prise de l'appareil.

Tableau pour fritures :

Réglage de la température	Aliments à frire	Durée de friture en minutes *
Env. 160°C - 170°C	Beignets Chips Crustacés Volaille Plats à base de pommes de terre Pommes frites Viande de bœuf Escalopes Poisson	2-4 2-4 2-4 5-10 3-5 5-8 5-10 5-10 5-7
Env. 180°C - 190°C	Steaks Brochettes Produits surgelés	1-3 2-3 Produits surgelés 1 à 3 conformément aux indications sur l'emballage
* Il s'agit de valeurs indicatives en fonction de la taille, du poids et de la température des aliments à frire.		

Danger dû aux projections de particules graisseuses

• Afin d'éviter des projections ou un débordement de la graisse, utiliser des aliments à frire qui contiennent peu d'eau, bien les sécher, pour les pièces surgelées faire tomber les cristaux de glace. Plonger les aliments lentement dans la graisse. Si la graisse mousse trop fortement, soulever plusieurs fois le panier.

• Ne pas porter la friteuse remplie de graisse chaude – vous risquez de vous brûler ! Il est préférable de laisser refroidir un peu la graisse.

• Les éléments de l'appareil, par exemple le bord de la cuve et la vapeur s'échappant peuvent être très chauds.

• Veillez à ce que personne ne s'entrave dans le câble et fasse tomber l'appareil du plan de travail. Attachez éventuellement la rallonge au pied de la table.

Remarque importante

D'après les découvertes les plus récentes de la recherche, il est conseillé de respecter les températures max. suivantes pour faire frire et de faire dorer tout au plus les denrées alimentaires peu importe leur nature.

170 °C	Pour tous les produits à base de pommes de terre, denrées alimentaires panées et autres féculents
190 °C	Pour la viande et la volaille sans panure

Contrairement à quelques conseils sur les emballages, nous recommandons de faire décongeler les denrées alimentaires avant de les faire frire.

Après la friture

Il est conseillé de retirer régulièrement tous les résidus de panure ou d'aliments frits de l'huile.

· Après la friture, faire tout d'abord refroidir la graisse, puis la transvaser dans un saladier et nettoyer l'appareil vide et le panier. Mettre ensuite un filtre à café dans le panier et reverser la graisse à travers le filtre en prenant des précautions.
· Pour le poisson et la viande, la graisse peut être utilisée 5 à 10 fois.
  Pour les plats à base de pommes de terre, la graisse est moins sollicitée et peut donc être réutilisée plus souvent.

Attention ! La graisse usée ou encrassée s'enflamme d'elle-même en cas de surchauffe – il faut donc la changer en temps utile. En cas d'incendie, retirer la fiche de la prise de courant et étouffer la graisse qui brûle en fermant le couvercle. N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre le feu!
Remplacer la graisse à frire quand elle a une odeur désagréable, prend une couleur brune ou fume prématurément.

Une fois la friture terminée :

nettoyez la graisse à friture.

Retirez régulièrement les restes de panure ou d'aliments se trouvant dans la graisse ou dans l'huile à friture. Dans cette friteuse, les impuretés et l'eau se déposent dans la **« Cool Zone »** se trouvant dessous les éléments chauffants et ne brûlent pas.

· Une fois la friture terminée, faites d'abord refroidir la graisse, puis transvasez-la avec précaution dans une casserole en métal à poignées.
· Il faut absolument retirer les restes de panure et l'eau se trouvant dans l'huile.
· Nettoyez le panier et la cuve (voir section « Nettoyage et entretien »).
· Accrochez le panier dans la friteuse (position d'égouttement et mettez de l'essuie-tout comme filtre dans le panier).
· Remettez lentement la graisse à friture dans la friteuse en la versant sur le papier servant de filtre.
· Utilisez une seule fois ce papier.

Dans le cas où la graisse aurait pris du goût, on peut l'améliorer en amenant le thermostat légèrement au-dessous de 150 °C, en mettant dans la graisse réchauffée une poignée de feuilles d'épinard, de persil, de feuilles de salade ou 2 pommes de terre épluchées, coupées en tranches et bien séchées et en les laissant dans la graisse jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur brunâtre. Retirer et jeter ces légumes.

Pour conserver l'huile ou la graisse

En cas de fritures fréquentes, il est possible de laisser la graisse dans la friteuse avec le couvercle fermé. La graisse peut être conservée dans la friteuse pendant quelques semaines dans un endroit frais et sec.
En cas de fritures moins fréquentes, il est possible de conserver la graisse filtrée dans un récipient fermé hermétiquement et à l'abri de la lumière.
Pour les aliments tels que le poisson ou la viande, la graisse peut être réutilisée sans crainte 5 à 10 fois. Dans le cas de plats à base de pommes de terre (pommes frites, etc.) ou de beignets, la graisse est beaucoup moins sollicitée et peut donc être réutilisée plus souvent.



Attention ! La graisse ou l'huile usée et sale s'enflamme d'elle-même en cas de surchauffe ; il faut donc la remplacer en temps utile. En cas d'incendie, retirez la prise du secteur et étouffez la graisse en feu en refermant le couvercle. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu !

Remplacez la graisse à friture quand :
- elle prend une couleur brune,
- elle a une odeur désagréable,
- elle fume prématurément.

Retirez l'élément de commande avec le chauffage, extrayez la cuve et versez l'huile ou la graisse encore liquide mais refroidie dans un récipient doté d'une fermeture. Ne jetez pas la graisse ou l'huile usée sur le compost ni dans l'évier. En cas de quantités importantes, demandez à votre administration communale ou municipale où vous pourrez trouver un centre de collecte approprié.

Instructions de nettoyage :

- Toujours éteindre l'appareil et laisser l'appareil ainsi que l'huile refroidir à une température ambiante avant de la nettoyer..
- Enlever la partie électrique de la friteuse. Après, soulever le cuve par les poignées encastrées, puis verser la graisse prudemment dans un récipient résistant à la chaleur.
- Le panier à friture et la cuve peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse ou metter-les dans uns lave-vaisselle. Essuyer les parties à fond après le lavage et faites attention qu'on n'a pas de l'eau dans le couvercle.
- Ne jamais utiliser des produits ou objects pour enlever la saleté, cela pourrait engendrer des dégâts sur la surface de ces parties.
- Ne jamais plonger la partie électrique de la friteuse dans l'eau. Nettoyer l'extérieur De l'appareil ainsi que les éléments de chauffage et la partie intérieure de la cuve, seulement avec un torchon humide.
- Après le nettoyage, rassembler la cuve d'huile, l'appareil électrique et le couvercle dans la friteuse. Assurez-vous que la partie électrique est propre dans la friteuse, sinon cela ne pourra plus fonctionner.

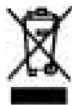
Conseils pratiques pour faire frire

Avant de mettre l'aliment à frire dans le panier, le sécher soigneusement, faire tomber la farine en excédent, bien appuyer la panure.
Les denrées alimentaires qui contiennent beaucoup de protéines telles que la viande, la volaille et le poisson ou les animaux marins peuvent être frits à l'état naturel s'ils ont bien été séchés..
Les denrées alimentaires pauvres en protéines telles que les légumes et les fruits doivent être enrobés de panure ou de pâte afin que la surface se ferme rapidement. L'enrobage convient également pour faire frire la viande, la volaille, le poisson et les animaux marins.
Faire descendre lentement les aliments à frire dans le panier à friture dans la graisse chaude afin d'éviter que la graisse déborde.
Les aliments surgelés ou fortement réfrigérés doivent être plongés très prudemment une ou deux fois pour un court instant dans la graisse chaude avant la friture proprement dite. Sinon des particules graisseuses pourraient être facilement projetées ou la graisse pourrait déborder. Laisser toujours décongeler les pièces assez grosses avant de les faire frire.
Ne pas mettre trop d'aliments à frire en une fois dans la friteuse !
On peut faire frire successivement des aliments différents dans la même graisse ou huile, par exemple pommes frites, viande, légumes, poisson, fruits, beignets. La haute température empêche la transmission du goût.
Salez et assaisonnez les aliments toujours après la friture (mais pas au-dessus de la friteuse). Vous ménagerez ainsi la graisse et la friteuse.

Couvercle du filtre

L'appareil a un filtre permanent dans le couvercle.

Evacuation correcte de ce produit:

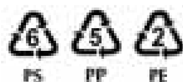


Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.
Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage
Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

Emballage de l'appareil

· Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
· Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :
PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne
tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com   Internet : http://www.steba.com

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18

Art. Nr. 480-13307 Stand 10/2013 Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten